'NTORTA UMBRA O SERPENTE UMBRO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- farina (250gr)
- sale
- 1 limone
- burro (70gr)
- zucchero (100gr)
- cannella (1gr)
- cioccolato fondente (100gr)
- 1 uovo
- uvetta (100gr)
- pinoli (50gr)
- 800 mele
- biscotti (70gr)
- noci sgusciate (50gr)
- mandorle pelate (50gr)
- alchermes (25ml)

Come si prepara

Mettete la farina in una terrina, fate un incavo nel centro e riempitelo con l'acqua tiepida, l'olio, l'uovo e il sale. Mescolate gli ingredienti, prima con una forchetta iniziando dal centro poi appena possibile, proseguite ad impastare con le mani.

Appena ottenuta una pasta liscia ed omogenea, fatene una palla, spennellatela con olio e adagiatela su una spianatoia infarinata e coprite con una terrina preriscaldata con acqua bollente. Lasciate riposare per 20 minuti.

Lavate e sbucciate le mele, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini. Mettetele poi in un recipiente insieme al limone per evitare che anneriscano.

Lavate l'uvetta sultanina e fatela ammorbidire in un bicchiere di acqua tiepida per 10 minuti.

Mescolate in una scodella zucchero e cannella e versatelo sulle mele. Aggiungete anche l'uvetta ben asciugata e tutti gli altri ingredienti esclusi i biscotti.

Fate sciogliere il burro in una padella insieme ai biscotti sbriciolati e fate tostare per 3 minuti.

Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima sopra un foglio di carta forno aiutandovi con un po' di farina.

Distribuite il composto sulla sfoglia, chiudetela su se stessa e arrotolatela dandogli la forma di un serpente.

Mettete sul ripiano centrale del forno a 200 gradi e cuocete per 45-50 minuti.

Difficoltà: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	208 kcal 871 kJ

Tags

bambini, feste, torte, dolci regionali, 'Ntorta umbra, Serpente umbro, ciambella, umbria